

Schonendes Enthäuten von Filets

MAJA ESB 4434 Weißfisch



- Arbeitssicherheit durch Bandenthäutung
- Hohe Enthätungsqualität
- Keine Nachbearbeitung
- Schonende Verarbeitung von empfindlichen Filets

Schonende Verarbeitung von empfindlichen Filets



Anwendungen

Die Bandenthätungsmaschine MAJA ESB 4434 Whitefish Skinner ist außergewöhnlich sicher und ideal für ertragsorientierte Enthäutung

Perfekte Enthäutung durch die automatische Anschnittsteuerung

Die automatische Anschnittsteuerung unterstützt den optimalen Start des Enthätungsprozesses, so dass im Linienbetrieb am Produkthanfang keine Hautreste stehen bleiben

Einfache Bedienung

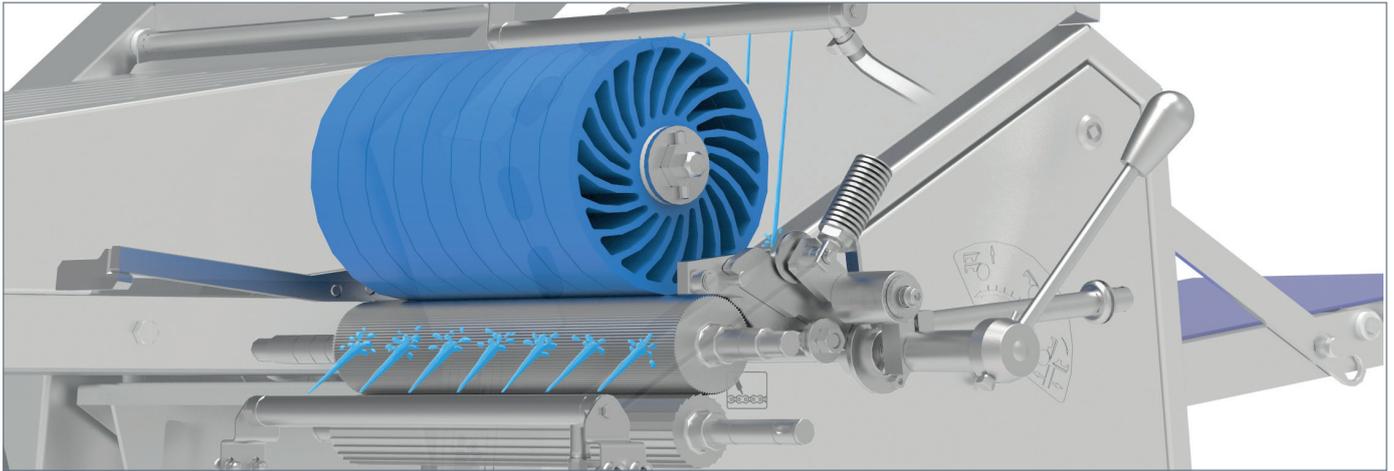
- Schnelle Inbetriebnahme über ON/OFF Schalter.
- Die Enthätungsstärke kann über einen seitlich angebrachten
- Der Enthätungsprozess geht einfach vonstatten. Speziell ausgebildetes Fachpersonal ist nicht erforderlich.

Schonendes Andrückverfahren

Die speziellen Andruckräder sorgen für einen besonders schonenden Andruck der empfindlichen Filets und passt sich der Höhe jedes Produkts individuell an.

Optionale Wassersprüheinrichtung

Bei Bedarf kann Wasser aufgesprüht werden. Es dient zum kontinuierlichen Freispülen des Enthätungsbereichs von Hautresten und optimiert den Abtransport der Filets.

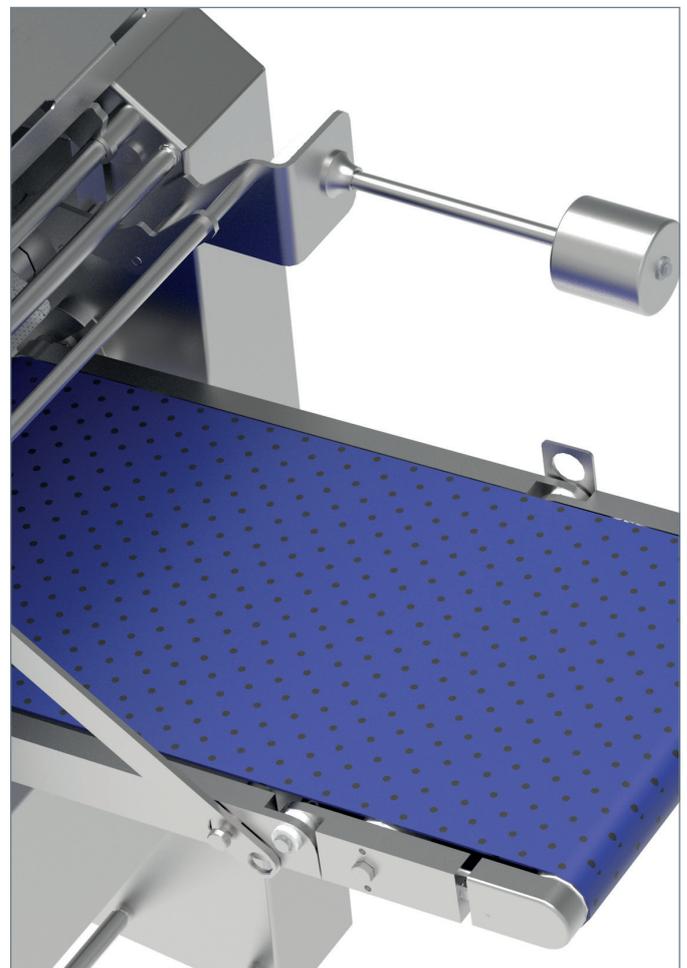
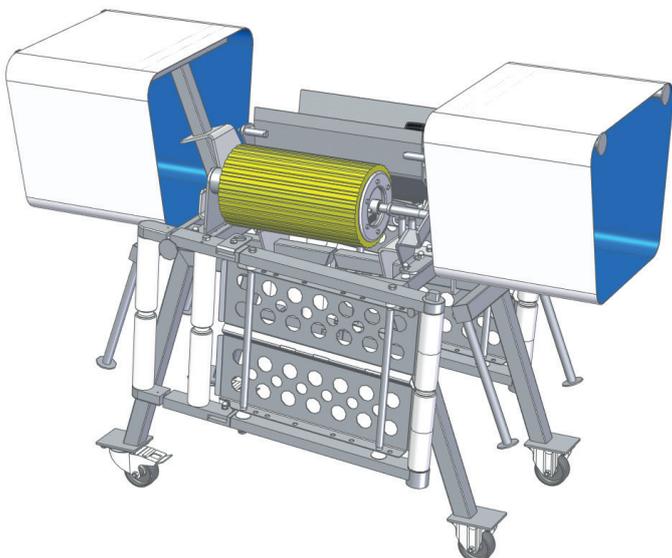


Robuste und reinigungsfreundliche Bauweise

- Dank der einfachen und zeitsparenden Reinigung ist die Maschine äußerst hygienisch. Alle zu reinigenden Bauteile können mit wenigen Handgriffen und ohne Werkzeug entnommen werden.
- Abgeschrägte Flächen lassen Reinigungswasser optimal abfließen, damit keine Rückstände von Wasser, Schmutz und Reinigungsmittel zurückbleiben.
- Eingelassene und versiegelte Seitenteile verhindern, dass Schmutz in das Maschinengehäuse eindringen kann.
- Der Motor sitzt in einem komplett geschlossenen Gehäuse und ist somit vor Spritzwasser und Schmutz geschützt.
- Die fugenfreie Oberfläche ohne Verschraubungen im Food- Bereich ist einfach zu reinigen und verhindert, dass sich Fleischpartikel und Verunreinigungen ansammeln können.
- Alle verbauten Teile sind für den Lebensmittelbereich zugelassen.
- Das Maschinengehäuse ist stabil und robust und besteht aus 2 – 10 mm Edelstahl. Die solide Konstruktion trägt zum Werterhalt der Maschine bei. Sie sorgt für Stabilität und Langlebigkeit und reduziert die Betriebskosten.

Reinigungsgestell

Reinigungsgestell mit spezieller Ausstattung zur bequemen Reinigung hygienerelevanter Maschinenteile (z. B. Förderbänder, Andruckrolle, Messerhalter usw.)



TECHNISCHE MERKMALE - ESB 4434 WF

Breite	849 mm einschließlich Verstellhebel
Länge	(Förderbänder in horizontaler Lage) 2032 mm
Höhe	1243 mm
Gewicht	300 kg
Elektrischer Anschluss	0,75 kW, 400V/50Hz/3Ph
Schnittbreite	434 mm

TRANSFORMING FOOD PROCESSING

